

西點、麵包烘焙人員職能基準

版本	職能基準代碼	職能基準名稱	狀態	更新說明	發展更新日期
V2	TFB7912-001v2	西點、麵包烘焙人員	最新版本	略	2021/12/31
V1	TFB7912-001v1	西點、麵包烘焙人員	歷史版本	已被《TFB7912-001v2》取代	2018/12/31

職能基準代碼		TFB7912-001v2			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	西點、麵包烘焙人員		
所屬 類別	職類別	休閒與觀光旅遊 / 餐飲管理		職類別代碼	TFB
	職業別	麵包、點心及糖果製造人員		職業別代碼	7912
	行業別	製造業 / 烘焙炊蒸食品製造業		行業別代碼	C0891
工作描述		研發與製作各式蛋糕、麵包及餅乾等烘焙食品，並進行工作場域環境、品質、人員、製程、採購等管理作業。			
基準級別		4			

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能 級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
T1研發與製作烘焙食品	T1.1研發需求分析	O1.1.1產品開發計畫	P1.1.1 蒐集烘焙產業現況與發展趨勢、消費者需求等資訊。 P1.1.2 分析內外部環境及消費者偏好。 P1.1.3 分析組織產品定位，並提出產品開發計畫。	4	K01食品安全衛生相關法規 ^{【註1】} K02烘焙產業發展趨勢 K03內外部環境 K04烘焙概論 K05營養與健康概念	S01資料蒐集與分析能力 S02烘焙食品分類能力 S03原料選用能力 S04烘焙食品研發創新能力 S05成本估算與訂價能力

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
	T1.2協助研發新產品	O1.2.1標準配方	<p>P1.2.1 遵守安全衛生相關規範，並依烘焙發展趨勢與消費者偏好，協助研發新產品。</p> <p>P1.2.2 依<u>烘焙食品類別</u>^{【註2】}，協助選用所需主/副原料^{【註3】}。</p> <p>P1.2.3 視需求協助新產品試吃，並提供試吃回饋。</p> <p>P1.2.4 進行新產品成本效益評估，協助訂定新產品價格。</p>	4	K01食品安全衛生相關法規 K06產業專業用語 K07原料成本概念 K08攪拌方法（與影響因素） K09原料種類與使用方法 K10原料貯存方法 K11 <u>食品添加物知識</u> ^{【註4】}	S06器具選用操作能力 S07 設備操作能力 S08時間管理能力 S09溫度換算能力 S10度量衡換算能力 S11成本估算與訂價能力 S12配方制定能力
T2烘焙食品	T2.1製作烘焙食品		<p>P2.1.1 依配方秤料，並進行<u>烘焙製程</u>^{【註5】}。</p> <p>P2.1.2 視需求進行表面加工裝飾。</p>	4	K01食品安全衛生相關法規 K09原料種類與使用方法 K12職業安全衛生相關規範 K13烘焙製作流程概論	S13攪拌技能 S14發酵能力 S15烘烤技能
T3督導業務執行	T3.1環境管理		<p>P3.1.1 依安全衛生相關規範，督導維護環境、設備與器具。</p>	4	K01食品安全衛生相關法規 K12職業安全衛生相關規範 K14設備與器具種類及功能	S16溝通協調能力 S17管理能力 S18問題判斷與解決能力 S19清潔、消毒及保養能力
	T3.2人員管理	O3.2.1員工考核表	<p>P3.2.1 依業務需求規劃人力與調配工作。</p> <p>P3.2.2 依組織規範，執行人員工作場域教育訓練。</p> <p>P3.2.3 指導人員完成原料烘焙作業。</p> <p>P3.2.4 依組織考核規範，完成人員考核。</p> <p>P3.2.5 依組織規範進行人員衝突協調。</p>	4	K06產業專業用語 K15人力資源管理 K16衝突管理概念 K17品質管理概念 K18庫存管理概念 K19勞動法規相關知識	S08時間管理能力 S16溝通協調能力 S20危機管理能力 S21烘焙產品鑑別能力 S22人力資源規劃能力 S23員工績效考核能力

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
	T3.3製程管理	O3.3.1標準作業流程表 O2.3.2設備維護表	P3.3.1 依安全衛生相關規範，規劃作業流程。 P3.3.2 督導烘焙食品製作。 P3.3.3 採用視覺、嗅覺或味覺等辨識方式，辨別外觀及內部組織，以確保烘焙食品穩定性。 P3.3.4 依食品安全衛生相關規定，落實烘焙食品品質管控。 P3.3.5 進行烘焙設備維護，並完成相關紀錄。	4	K20成本管理 K17品質管理概念 K21設備故障排除概念	S08時間管理能力 S09溫度換算能力 S19清潔、消毒及保養能力 S21烘焙產品鑑別能力 S24設備故障排除能力 S25設備與工具維護能力
	T3.4存貨管理	O3.4.1存貨盤點表	P3.4.1 依組織程序，規劃存貨盤點時間點。 P3.4.2 督導人員執行存貨盤點作業。 P3.4.3 依組織規範，協助進貨驗收作業。 P3.4.4 依組織規範，確認存貨有效期限。	4	K22食品原料分類與特性 K20成本管理 K18庫存管理概念	S05成本估算與訂價能力 S26庫存管理能力 S27原料規格驗收能力
	T3.5危機管理	O3.5.1異常事件紀錄表	P3.5.1 依安全衛生相關規範，處理職業傷害或食物中毒等問題。 P3.5.2 判別危機問題，維護環境衛生與人員安全。 P3.5.2 完成處理結果紀錄。	4	K23危機管理概念 K24消防防護作業概念 K25基本急救知識【註6】 K19勞動法規相關知識	S18問題判斷與解決能力 S20危機管理能力 S28消防設備操作能力 S29基本急救能力

職能內涵 (A=attitude 態度)

A01 追求卓越：會為自己設定具挑戰性的工作目標並全力以赴，願意主動投注心力達成或超越既定目標，不斷尋求突破。

A02 謹慎細心：對於任務的執行過程，能謹慎考量及處理所有細節，精確地檢視每個程序，並持續對其保持高度關注。

A03 團隊意識：積極參與並支持團隊，能彼此鼓勵共同達成團隊目標。

A04 壓力容忍：冷靜且有效地應對及處理高度緊張的情況或壓力，如緊迫的時間、不友善的人、各類突發事件及危急狀況，並能以適當的方式紓解自身壓力。

職能內涵 (A=attitude 態度)

A05 主動積極：不需他人指示或要求能自動自發做事，面臨問題立即採取行動加以解決，且為達目標願意主動承擔額外責任。

A06 持續學習：能夠展現自我提升的企圖心，利用且積極參與各種機會，學習任務所需的新知識與技能，並能有效應用在特定任務。

說明與補充事項

● **建議擔任此職類 / 職業之學歷 / 經驗 / 或能力條件：**

- 具有烘焙食品乙級以上技術士檢定相關證照，且從事相關領域管理職工作經驗5年以上。

● **其他補充說明：**

- 【註1】食品安全衛生相關法規：包含食品安全衛生管理法、食品良好衛生規範 (GHP)、食品安全管制系統 (HACCP) 等
- 【註2】烘焙食品類別：如麵包 (硬式、軟式、餐包、甜麵包、丹麥麵包)、西點蛋糕 (麵糊類、乳沫類、戚風類、派、鬆餅、油炸道納司等)、餅乾 (甜、鹹、小西餅等)。
- 【註3】主 / 副原料：如麵粉、水、乳製品、酵母、鹽、糖、蛋及油脂等。
- 【註4】食品添加物：如膨脹劑、香料、色素、品質改良劑、乳化劑、黏稠劑及防腐劑等。
- 【註5】烘焙製程：如攪拌、發酵、壓延、分割、整形、包餡及烤焙等。
- 【註6】基本急救知識：如 CPR、哈姆立克法、AED 操作方法等。